



## BRICCOLE

### CHIANTI COLLI FIORENTINI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Chianti, vino iconico della tradizione toscana, viene prodotto a Villa Corliano dal 1938. Composto dall'uvaggio tradizionale di Sangiovese e Canaiolo, Briccole ben esprime la tipicità del suo territorio. Vino fresco dal carattere elegante ed equilibrato, porta con sé i profumi e gli aromi tipici del Sangiovese che riflettono l'autentico fascino della terra di Toscana.

*Chianti, the iconic wine of Tuscan tradition, has been produced in Villa Corliano since 1938. Composed of the traditional blend of Sangiovese and Canaiolo grapes, Briccole superbly expresses the uniqueness of its home territory. A fresh wine with an elegant and balanced personality, it offers the fragrance and aromas typical of Sangiovese: authentic Tuscan enchantment.*

**Uvaggio** Sangiovese e Canaiolo

**Gradazione** 13% vol.

**Sistema di allevamento** Guyot – Cordone speronato

**Raccolta e vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente e, dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, la macerazione si protrae per 15 giorni in vasche di cemento controllandone la temperatura.

**Produzione** 20.000 bottiglie da 0,750 L

**Note organolettiche** Dal colore rosso rubino brillante, Briccole presenta al naso aromi fruttati con richiami di amarena e ribes nero. In bocca le stesse note si fondono in un vino armonico, dotato di buona struttura, avvolgente e persistente.

**Accostamenti gastronomici** Si accompagna con primi piatti, piatti composti con verdura, formaggi freschi. Splendido con la ribollita toscana. Degustare a una temperatura di 18-22 °C stappando la bottiglia alcuni minuti prima.

**Grape blend** Sangiovese and Canaiolo

**Alcohol content** 13% vol.

**Training system** Guyot – Spurred Cordon

**Harvesting and vinification** The grapes are harvested manually and after destemming and soft crushing the maceration lasts for 15 days in cement tanks with controlled temperatures.

**Production** 20,000 bottles of 0.750 L

**Organoleptic characteristics** Briccole has a brilliant ruby red sheen, with fruity aromas on the nose and hints of black cherry and blackcurrant. On the palate the same notes blend into a harmonious wine, endowed with good structure, enveloping and persistent.

**Gastronomic combinations** It goes well with first courses, compound dishes with vegetables, and fresh cheeses. Ideal with classic Tuscan Ribollita soup. Taste at 18-22 °C, uncorking the bottle a few minutes before.